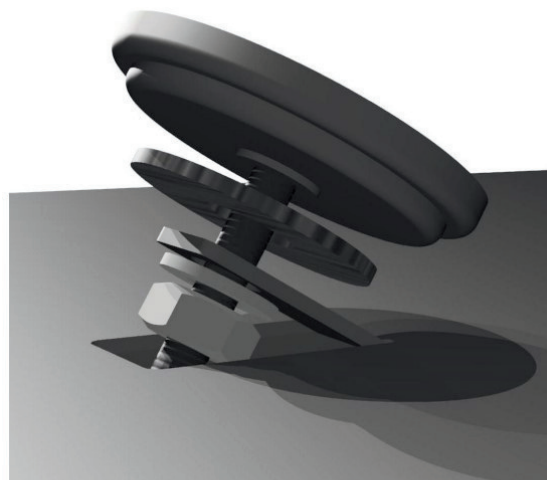
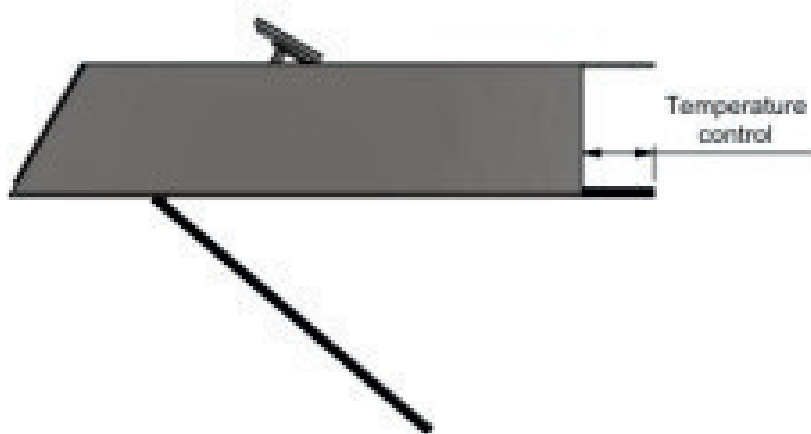


# PIZZAOVN TIL BÅLGRILL

## MONTAGEVEJLEDNING

Placer pizzastålet på den side af grillen, du foretrækker. Det kan være nødvendigt at tage højde for vejrforhold.

Sørg for, at den skrå side af pizzastålet er i grillens åbning, og skub det helt ud til kanten.



Termometeret til pizzaovnen monteres med de forskellige dele som på ovenstående billede

## VEDLIGEHOOLD OG OPBEVARING

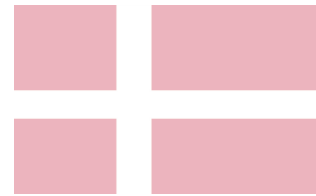
Vi anbefaler, at du langsomt varmer pizzastål og låg op første gang, de benyttes.

Brug kvalitetsmadolie, der kan tåle høj varme for vedligeholdelse. Pizzastålet er lavet af kulstofstål og skal behandles med madolie for at skabe en beskyttende non-stick overflade og forebygge rust - nøjagtig ligesom din bålgrill.

Låget er lavet af rustfrit stål. Det kan rengøres med produkter til rustfrit stål, når det er kølet ned efter brug. Det er normalt, at låget vil ændre farve, hvor flammerne rammer det.

Efter brug skal pizzastål og låg fjernes og opbevares tørt indendørs, ligesom din grillrist.





# PIZZAOVN TIL BÅLGRILL

## SIKKERHEDSANBEFALINGER

Grillen skal altid være under opsyn, når den er varm.

Benyt altid grillhandsker til høj varme, når du betjener din pizzaovn. Det er levende ild og høje temperaturer – vær **ALTID** opmærksom på, at børn og dyr ikke kommer tæt på.

Brug aldrig kemikalier eller brandbare væsker i nærheden af flammerne.



Pizzaovnen kan give stikflammer ud af toppen.

## GODE RÅD

Forberedelse:

- + Tænd grillen, som du normalt ville, og placer pizzastålet som på billedet.
- + Olier stegefladen på det varme pizzastål regelmæssigt.
- + Træet skal være helt tørt for at minimere røg og lette optændingen. Brug små tørre træpinde til at generere gode flammer nær pizzastålets bagkant.



Varmeregulering:

- + Flyt ild og gløder frem og tilbage under pizzastålet.
- + Flyt låget frem og tilbage over flammerne. (Husk altid at bruge grillhandsker)

Bageprocessen:

- + Den varme luft smelter osten oven på pizzaen, mens pizzastålets varme bager bunden og skorpen.
- + Optimal temperatur er 300-400°C i låget og 50-100°C lavere på den del af pizzastålet, der er nærmest flammerne.
- + Brug en infrarød termometer for nøjagtig måling.
- + Hvis pizzaens bund brænder, skal du flytte gløderne væk fra stålet.
- + For en jævnt bagt pizza, roter den 2 eller flere gange under bagning.

Det kan tage et par forsøg at lave den perfekte pizza med en sprød bund, smeltet ost og en lækker røget smag.



Pizzaovnen er godkendt til fødevarekontakt. Overensstemmelseserklæringer kan rekvireres på [info@byjema.com](mailto:info@byjema.com)

